

Dane aktualne na dzień: 11-06-2026 06:34

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/urzadzenie-ivide-plus-sous-vide-p-18231.html>

## Urządzenie iVide Plus sous-vide

Cena brutto	<b>2 123,94 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>1 726,78 zł</b>
------------	--------------------

Numer katalogowy	<b>25707</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>222997</b>
----------------	---------------

Producent	<b>Hendi</b>
-----------	--------------

wymiary	<b>130x145x(H)330</b>
---------	-----------------------

moc	<b>2200</b>
-----	-------------

napięcie	<b>230</b>
----------	------------

### Opis produktu

Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą 4-calowy ekran dotykowy Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 80 litrów Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem Etui dołączone w standardzie Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie Aplikacja: Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca Zbiór ponad 600 przepisów Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji Powiadomienia o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymania optymalnej temperatury Sterowanie w wielu językach: pierwsza wielojęzyczna aplikacja do gotowania sous vide